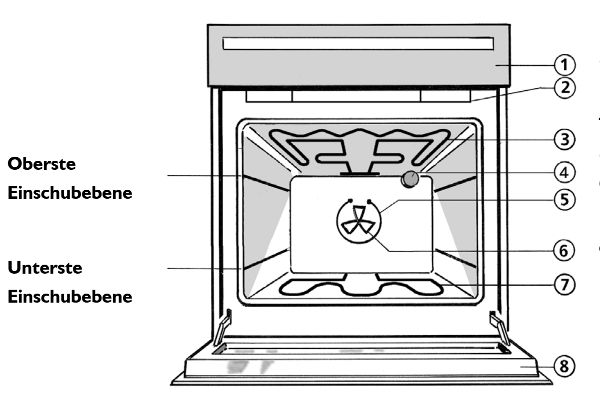
ELZD 6263 — PRODUKTBESCHREIBUNG

DE



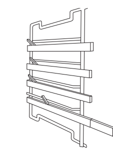
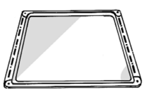
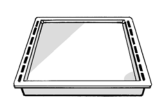
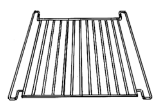




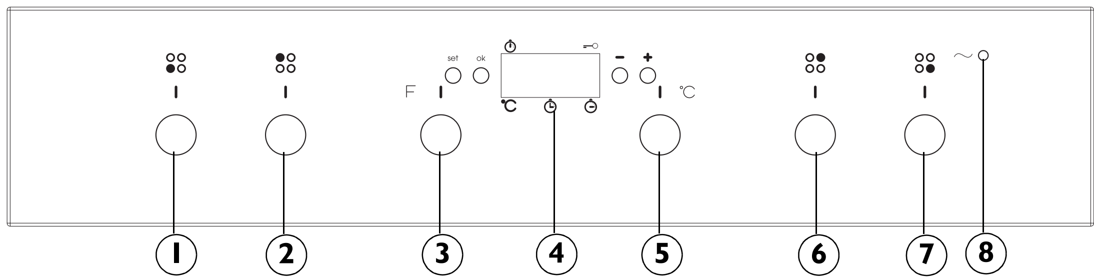
1. Bedienfeld
2. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
3. Oberes Heizelement
4. Hintere Innenbeleuchtung
5. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
6. Gebläse
7. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
8. Kühle Backofentür

Hinweis:
- **Während des Garvorgangs kann sich das Kühlgebläse in Intervallen zuschalten, um den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren.**
- **Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.**

ZUBEHÖR

Backauszug:  **Backblech:**   **Fettpfanne:**  **Rost:** 

BEDIENFELD



1. Bedienknopf Kochzone vorne links
   0 ... I ...10 ... *.
2. Bedienknopf Kochzone hinten links
   0 ... I ...10 ... *
3. Bedienknopf zur Funktionswahl
4. Elektronische Zeitschaltuhr.
5. Thermostat-Bedienknopf.
6. Bedienknopf Kochzone hinten rechts
   0 ... I ...10 ... *.
7. Bedienknopf Kochzone vorne rechts
   0 ... I ...10 ... *.
8. Kochfeld-Betriebsanzeige

* Die Funktion “Multizone” ist nur im Bereich der doppelten oder dreifachen Kochzonen des Kochfeldes aktiv.
(Siehe Betriebsübersicht des Kochfeldes)

Versenkbare Bedienknöpfe

- Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um die entsprechende Funktion einzuschalten.
- Der Bedienknopf tritt heraus.
- Drehen Sie ihn in die gewünschte Stellung.

Stellen Sie die Bedienknöpfe nach Ende des Garvorgangs auf **0** und drücken Sie sie in der Mitte, damit sie in ihre Ausgangsposition zurück kehren.

Übersicht, Betriebsarten des Geräts

Betriebsart	Funktionsbeschreibung
0 BACKOFEN AUS	**-**
INNENBELEUCHTUNG	• **Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.**
OBER- UND UNTERHITZE	• **Zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel auf derselben Einschubebene.** • **Heizen Sie den Backofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und stellen Sie die Speisen in den Garraum, sobald die rote Kontrollleuchte des Thermostaten erlischt.** • **Verwenden Sie möglichst die zweite oder dritte Einschubebene.**
HEISSLUFT	• **Zum Garen auf max. 2 Ebenen.** • **Falls notwendig, können die Einschubebenen vertauscht werden, um eine gleichmäßigere Garung zu erreichen.** • **Ein Vorheizen des Backofens ist nicht nötig (außer für Pizza und Fladenbrot).**
GRILL	• **Zum Grillen von Fleisch (geräucherter Speck, Steaks, Würstchen usw.) und Rösten von Brot.** • **Heizen Sie den Backofen 5 Minuten mit geschlossener Tür vor.** • **Während des Grillens sollte die Tür zum Erzielen optimaler Ergebnisse offen bleiben.** • **Legen Sie die Speisen auf den Rost; beim Grillen von Fleisch empfehlen wir zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne zu geben.** • **Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.**
UMLUFT-GRILL	• **Diese Funktion eignet sich besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef und andere Rostbraten).** • **Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.** • **Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben.** • **Wenden Sie das Fleisch während des Grillens.**
AUFTAUEN	• **Zum Auftauen von Lebensmitteln bei Zimmertemperatur.** • **Lassen Sie das Auftaugut verpackt, um es vor Austrocknung zu schützen.**
QUADROHEISSLUFT + UNTERHITZE	• **Zum Garen auf einer Einschubebene (z. B.: Obst, Kuchen/Quiches, Aufläufe, Gemüse, Pizza, Geflügel).**
QUADROHEISSLUFT	• **Zum Garen ohne Vorheizen auf einer oder mehreren Ebenen von Gerichten mit gleichen Gartemperaturen (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen) ohne Gefahr von Geruchsvermischung**
UNTERES HEIZELEMENT/ UNTERHITZE	• **Diese Funktion sollte am Ende der Backzeit von Obst- und Käsekuchen und zum Eindicken von Soßen verwendet werden.** • **Benutzen Sie diese Funktion für die letzten 10-15 Minuten der Garzeit.**

BETRIEB DES BACKOFENS

- Drehen Sie den Bedienknopf zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion.
  Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
- Drehen Sie den Thermostat-Bedienknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur.

Am Ende der Garzeit:
- Drehen Sie die Bedienknöpfe auf die Position **“0”**.

GARTABELLE

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen	Ebene von unten	Temperatur (°C)	Garzeit in min.
FLEISCH Lamm, Zicklein, Hammel		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	100 - 110
		X	2	200	100 - 110
Kalb, Rind, Schwein		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	90 - 110
Hähnchen, Kaninchen, Ente		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	70 - 80
		X	2	200	70 - 80
Puter (3-5 kg)		X	2	210	160 - 180
		X	2	200	170 - 180
		X	2	200	170 - 180
Gans (2 kg)		X	2	210	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
FISCH (1 kg) Meerbrasse, Seebarsch, Thunfisch, Lachs, Kabeljau		X	2	200	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
		X	2	190	60 - 80
FISCH (<1 kg - Schnitten) Schwertfisch, Thunfisch		X	2	190	50 - 60
		-	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
GEMÜSE Paprika, Tomaten, Ofenkartoffeln		X	2	190	50 - 60
		-	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
KUCHEN, GEBÄCK USW. Hefekuchen		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen)		X	2	190	60 - 90
		-	2	180	60 - 90
		-	2	180	60 - 90
Mürbeteigkuchen		X	2	190	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Strudel, Crêpes		X	2	200	50 - 60
		X	1-3	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
Plätzchen, Kringel, Mürbeteigkekse		X	2	180	20 - 30
		X	1-3	180	30 - 40
		X	2	180	30 - 40
Beignets, Biskuitrolle		X	2	180	35 - 45
		X	1-3	180	35 - 45
		X	2	180	35 - 45
Salzgebackenes, gefüllte Obsttorten, z. B. Ananas-, Pfirsichtorten		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	45 - 55
		X	2	190	45 - 55
Lasagne, Kartoffelgratin, Cannelloni, Nudelauflauf		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
Brot		X	2	210	30 - 40
		X	1-3	210	30 - 40
		X	2	210	30 - 40
Pizza		X	2	225	15 - 20
		X	1-3	210	20 - 30
		X	2	210	20 - 30
Vol-au-vents		X	2	210	20 - 30
		X	1-3	200	30 - 40
		X	2	200	30 - 40
Soufflés		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60

GRILL-GARTABELLE

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen	Ebene von unten	Temperatur (°C)	Garzeit in min.
Toast		X	3-4	200-225	10 - 15
Steaks		X	3-4	200-225	30 - 40
Wiener Schnitzel		X	3-4	200-225	30 - 40
Bratwurst		X	3	200-225	30 - 40
Schweinekoteletts		X	3	200-225	30 - 40
Fisch (Schnitten)		X	3	200-225	30 - 40
Hähnchenschenkel		X	3	200-225	40 - 50
Fleischspieße		X	3	200-225	40 - 50
Rippchen		X	3	200-225	40 - 50
1/2 Hähnchen		X	3	200-225	40 - 50
1/2 Hähnchen		-	3	200-225	40 - 50
Ganzes Hähnchen		-	2-3	200-225	60 - 70
Braten (Schwein, Rind)		-	2-3	200-225	60 - 80
Ente		-	1-2	200-225	60 - 80
Lammkeule		-	1-2	200-225	80 - 100
Roastbeef		-	2	200-225	60 - 70
Röstkartoffeln		-	2-3	200-225	40 - 50
Fisch, z. B. Meerbrasse, Forelle		-	3	190-200	40 - 50

Hinweis: Die Garzeiten und -temperaturen sind nur Richtwerte.

Betriebsübersicht des Kochfeldes (modellabhängig)

Betriebsart	Funktionsbeschreibung
SCHMELZSTUFE	Zum Aufgehen von Nudelteig, Aufweichen von gefrorener Butter, Warmhalten der Milch in der Trinkflasche oder der Babynahrung, zur Herstellung von Joghurt, zum Schmelzen von Schokolade, usw. Diese Betriebsart funktioniert nur bei leuchtender Restwärme-Kontrollleuchte. Achten Sie darauf, dass die Restwärme-Kontrollleuchte der Kochzone leuchtet, die Sie verwenden möchten. Drehen Sie den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfs zu ändern.
WARMHALTEN	Zur Beibehaltung einer gleich bleibenden Temperatur von 60° C im Backofen. Zur Einstellung dieser Funktion drehen Sie den Bedienknopf auf **.**
TURBOSTUFE	Mit dieser Funktion kann Wasser schneller zum Sieden gebracht werden. Sie bleibt für eine vorgegebene Zeit eingeschaltet. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochzone automatisch zur höchsten Leistungsstufe zurück. Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs zugeschaltet werden. Bitte beachten: Stellen Sie vor dem Einschalten dieser Funktion einen Topf auf die entsprechende Kochzone, um deren Oberfläche nicht zu beschädigen. Die für diese Funktion angegebenen Leistungswerte werden für alle Glaskeramik-Kochfelder garantiert. Um die Funktion zu wählen, stellen Sie einen Topf auf die gewählte Kochzone und drehen den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfs zu ändern.
MULTIZONE	Das Symbol "Multizone" auf den Bedienknöpfen ist nur im Bereich der doppelten oder dreifachen Kochzonen des Kochfeldes beleuchtet. Die Multizone vergrößert den Heizbereich des Kochfeldes für besonders große, ovale oder rechteckige Töpfe. Zum Einschalten der doppelten Kochzone (falls vorgesehen) drehen Sie den Bedienknopf auf und warten, bis die entsprechende Restwärme-Kontrollleuchte blinkt. Zum Einschalten der dreifachen Kochzone (falls vorgesehen) warten Sie, bis die Kontrollleuchte schneller blinkt. Dann stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drehen des Bedienknopfes gegen den Uhrzeigersinn ein. Die Restwärme-Kontrollleuchte leuchtet weiterhin, um anzuzeigen, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Zum Ausschalten drehen Sie den Bedienknopf auf **"0"**.

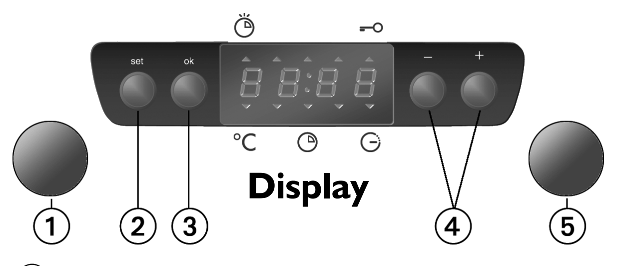
BETRIEB DES KOCHFELDES

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedienknöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird. Die Bedienknöpfe sind mit einer Strichskala entsprechend den verschiedenen Leistungsstufen und verschiedenen Funktionssymbolen versehen.

- Drehen Sie den Bedienknopf der zugehörigen Kochzone im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position (siehe Bedienungsanleitung des Kochfelds).

BETRIEBSANLEITUNG FÜR DIE ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR

Elektronische Zeitschaltuhr





① Bedienknopf zur Funktionswahl
② Taste zur Programmierung: (“Set”)
③ Bestätigungstaste (“ok”)
④ Tasten zur Veränderung der Zeiteinstellungen **(“-” “+”)**
⑤ Thermostat-Bedienknopf

Inbetriebnahme des Backofens

Wird der Backofen zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen oder nach einem Stromausfall wieder angeschlossen, zeigt das Display “ 12.00” an.

Anwahl und Änderung der Uhrzeit:

1. Drücken Sie die Taste “ok”. Auf dem Display blinkt die Uhrzeit.
2. Drücken Sie Taste **“-”** o **“+”**, um die Uhrzeit einzustellen.
3. Drücken Sie “ok” und **“-”** oder **“+”**, um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste “ok.

Zum Ändern der Uhrzeit:
Halten Sie die Taste “ok” 2 sek. lang gedrückt. bis auf dem Display die Uhrzeit blinkt. Wiederholen Sie die vorstehend beschriebenen Vorgänge.

Wahl der Garfunktion:

1. Drehen Sie den Bedienknopf ① auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf ⑤, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste “ok”, der Backofen schaltet sich ein. Die Anzeige ▼ für °C erlischt, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.

Änderung der Temperatur:

1. Drehen Sie den Bedienknopf ⑤ und wählen Sie erneut die gewünschte Temperatur.

Wichtige Hinweise:
Zur Aufhebung einer bereits gewählten Programmierung stellen Sie den Bedienknopf ① einfach auf **“0”**. Oder drücken Sie die Taste “ok”, um den Backofen auszuschalten und die zuvor eingestellten Funktionen zu erhalten.

Wahl der Garzeitdauer:

Die Einstellung der Garzeit ermöglicht den Betrieb des Backofens (mit Ausnahme der Sonderfunktionen bei jeder Betriebsart) für eine vorbestimmte Zeitdauer. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Die längste programmierbare Garzeit beträgt 6 Stunden.

1. Stellen Sie die Funktion und die Temperatur (siehe Abschnitt: “Wahl der Garfunktion”) bis Punkt 2 ein, ohne die Einstellung durch Drücken der Taste “ok” zu bestätigen.
2. Drücken Sie die Taste “set” (auf dem Display leuchtet die Anzeige ▼ neben dem Symbol für die Garzeit auf). Sie haben 8 Minuten Zeit, um die gewünschte Garzeit anhand der Tasten “-” oder “+” einzustellen.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste “ok”. Der Backofen schaltet sich ein und auf dem Display wird die verbleibende Garzeit angezeigt.
4. Um die zuvor eingestellte Temperatur zu verändern, drehen Sie den Bedienknopf ⑤.
   Zur Rückkehr zur verbleibenden Garzeit warten Sie 5 Sekunden lang.

Auf dem End Display erscheint:
Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit erscheint End auf dem Display und ein Signalton ertönt.
Der Backofen wird automatisch abgeschaltet.
Sie können die Garzeit anhand der Tasten “-” oder “+” verändern. Kehren Sie zu Punkt 3 des Kapitels “Wahl der Garzeitdauer” zurück.

1. Drehen Sie den Bedienknopf ① auf “0”.

Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
Die Garzeit lässt sich anhand der Tasten “-” oder “+” verändern.

Anwahl Ende der Garzeit

Mit dieser Funktion wird das Ende der Garzeit eingestellt. Die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

1. Fahren Sie gemäß Punkt 1 und 2 des Kapitels “Wahl der Garzeitdauer” fort.
2. Drücken Sie die Taste “set”, um das Ende der Garzeit einzustellen: Auf dem Display leuchtet neben dem Symbol ▼ die Anzeige auf.
3. Drücken Sie die Tasten “-” oder “+”, um das Ende der Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste “ok”, um das Ende der Garzeit zu bestätigen.

Der Ofen schaltet sich zur vorgegebenen Uhrzeit, also Garzeitende minus Garzeit, automatisch ein: Am Display leuchten die Anzeigen ▼ ▼ über den Symbolen auf.

Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker lässt sich nur bei abgeschaltetem Ofen verwenden und auf eine Höchstzeit von 6 Stunden einstellen.
Einstellen des Kurzzeitweckers:

1. Lassen Sie den Bedienknopf ① auf **“0”**. Das Display zeigt nun die Uhrzeit an.
2. Drücken Sie die Taste “set”. Die Anzeige ▲ neben dem Symbol leuchtet auf .
   Drücken Sie die Tasten **“-”** oder **“+”**, um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste “ok”, um die Einstellung zu bestätigen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
Ein akustisches Signal ertönt und auf dem Display blinkt End.
Drücken Sie die Taste “ok”: Das Tonsignal wird abgestellt. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.

Kindersicherung Loc:

1. Stellen Sie die Bedienknöpfe ① und ⑤ auf **“0”** und drücken Sie gleichzeitig 3 Sekunden lang die Tasten “ok” und. Die Anzeige ▲ leuchtet neben dem Symbol auf.
2. Nach der Aktivierung der Kindersicherung lassen sich die Backofenfunktionen nicht mehr nutzen.
3. Wiederholen Sie den in Punkt 1 beschriebenen Vorgang, um die Kindersicherung zu deaktivieren.